

9.011 Kurací sekaný rezeň v cestíčku 100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, l, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
kuracie stehná vykostené			6,00	5,70	7,00	6,65	8,00	7,60
cibuľa			0,30	0,25	0,30	0,25	0,40	0,34
vajcia			8	0,40	10	0,50	12	0,60
mlieko			5,00	5,00	5,00	5,00	6,00	6,00
múka hladká			2,50	2,50	2,50	2,50	3,00	3,00
soľ			0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
ochucovadlo			0,05	0,05	0,10	0,10	0,15	0,15
sendvič			1,00	1,50	1,50	1,50	2,00	2,00
vajcia			25,00	1,25	25,00	1,25	30,00	1,50
olej			2,50	2,50	2,80	2,80	3,20	3,20
hmotnosť porcie v g			90		100		120	

Receptúra

Výrobný postup

Kuracie stehná odbľaníme, osušíme, zomelieme, pridáme vajcia, očistenú, nadrobno pokrájanú cibuľu, v časti mlieka namočený sendvič, ochucovadlo, soľ a dobre premiešame. Z masy tvarujeme rezne, ktoré obalujeme v cestíčku, ktoré si pripravíme z múky, mlieka a vajec. Rezne vyprážame v oleji.

Príloha: rôzne upravené zemiaky, zeleninové šaláty, zeleninové oblohy alebo kompóty.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	Energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	Sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B ₁	B ₂	C	E
	kJ	Kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	193 ₄	464	19,2 ₄	29,1	15,3	30,6	1,2	88,7	2,7	0,07 ₂	0,1	0,3	1,1	3,1
B	209 ₇	503	21,3 ₂	32,4	17,2	30,9	1,2	91,7	3,0	0,08 ₉	0,1	0,3	1,5	3,5
C	247 ₁	593	25,0 ₃	37,3	19,6	38,5	1,5	110,5	3,5	0,11 ₆	0,2	0,3	2,0	4,1

